

*Cali*

---

**RESTAURANT BAR  
EAT | DRINK | PARTY**

CARTE DES METS PROPOSÉE PAR LE CHEF  
VALENTIN ALLAIS  
ET EN COLLABORATION AVEC SON SECOND  
PATRICE MAUPIED



Prix en CHF  
TVA 7.7% incluse

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez vous adresser  
à notre personnel qui vous renseignera volontiers

lecali.ch  
hello@lecali.ch



## Entrées Starters

### JEUNES POUSSES DE SALADE

Young salad leaves

7.5

### JEUNES POUSSES DE SALADE, REHAUSSÉES DE LEURS CRUDITÉS

Young salad leaves enhanced with their raw vegetables

9.5

### LINGOT DE CRABE CROUSTILLANT AUX AGRUMES ET SES RUBIS HIBISCUS

Crispy crab ingot with citrus fruits and hibiscus rubies

18

### CEVICHE DE THON ROUGE SUR SA NAGE LÈCHE DE TIGRE, CAVIAR MOLÉCULAIRE DE CRANBERRY

Bluefin tuna ceviche on its nage leche de tigre, cranberry molecular caviar

18

### L'OEUF PARFAIT

The Perfect Egg

16



## Côte terre Land side

TARTARE À L'ITALIENNE - BOEUF COUPÉ AU COUTEAU, 39

AGRÉMENTÉ AU PISTOU VERDE, STRACCIATELLA DE "SESSANO"

ET SES PERLES DE BALSAMIQUE, RISOTTO DU CHEF, SALADINE ET TOASTS

Italian tartare - knife-cut beef, garnished with pistou verde, stracciatella from "Sessano" and its balsamic pearls, chef's risotto, salad and toast

PAS DE SUSHIS C'EST UN TARTARE - BOEUF COUPÉ AU COUTEAU, 43

AGRÉMENTÉ DE CONCOMBRE, CORIANDRE, GINGEMBRE CONFIT,

OIGNON NOUVEAU, VINAIGRETTE, SÉSAME WASABI,

SALADE WAKAME ET EDAMAME

No sushi it's a tartare - Knife-cut beef garnished with cucumber, coriander, candied ginger, new onion, sesame wasabi vinaigrette, wakame salad and edamame

JACK & BBQ - RIB'S DE PORC FONDANTS, OIGNONS GRILLÉS, 42

MARINADE BBQ AU JACK DANIEL'S HONEY, ÉPIS DE MAÏS GRILLÉ AU BBQ,

JUMBO POTATO ET SA CRÈME ACIDULÉE

Tender pork ribs, grilled onions, BBQ marinade with Jack Daniel's Honey, grilled corn on the BBQ, jumbo potato and its sour cream

FILET DE BŒUF SUISSE, SAUCE AUX MORILLES , 53

GRATIN DAUPHINOIS, LÉGUMES CROQUANTS

Swiss beef tenderloin, morel sauce, gratin dauphinois, crunchy vegetables

CÔTE DE BŒUF SUISSE, RASSIE 6 SEMAINES (2 PERS.), 58 / pers.

POMMES DE TERRE PROVENÇALES, GÉOMÉTRIE DE LÉGUMES,

SAUCES: CHIMICHURRI, CHAMPIGNONS DES BOIS, BBQ AU HENNESSY,

SERVICE FLAMBÉ AU JACK DANIEL'S

Swiss beef rib stale 6 weeks (2pers), provencal potatoes, vegetables

Sauce: chimichurri, mushrooms, Hennessy BBQ / Flame service with Jack Daniel's

SUPPLÉMENT ESCALOPE DE FOIE GRAS 9 / pers.

Extra foie gras slice



## Côte mer Sea side

### NOIX DE SAINT JACQUES SAISIES SUR SON ORGETTO AU THYM, BISQUE DE LANGOUSTINE ÉMULSIONNÉE AU BEURRE, PETITS LÉGUMES POËLÉS

46

Seared scallops on thyme orgetto, langoustine bisque emulsified with butter,  
sautéed baby vegetables

### HOMARD DU MAINE, SYPHON DE HOLLANDAISE AU CHAMPAGNE,

59

### GRATIN DAUPHINOIS ET LÉGUMES

Maine lobster, siphon of hollandaise sauce with Champagne, gratin dauphinois  
and vegetables



*Côte végé*  
*Vegie side*

MEZZALUNA FARÇIES TRUFFES ET RICOTTA DE CHEZ MOLISANO, 35

CRÈME TRUFFÉE AU PARMIGIANO REGGIANO

Mezzaluna stuffed truffles and ricotta from chez Molisano,  
truffle cream with Parmigiano reggiano

RISOTTO\* AUX TOMATES SÉCHÉES ET AUBERGINES GRILLÉES, 31

MONTÉ AU MASCARPONE, TUILE DE GRANA PADANO

Risotto\* with dried tomatoes and grilled eggplant, mascarpone, Grana Padano tile

RISOTTO\* À LA TRUFFE NOIRE, MONTÉ AU MASCARPONE, 31

TUILE DE GRANA PADANO

Black truffle risotto\* mounted with mascarpone, Grana Padano tile

\* RISOTTO DANS LA MEULE DE PARMIGIANO REGGIANO, + 9 /pers.

FLAMBÉ AU COGNAC HENNESSY, (DÈS 2 PERS.)

Flame service with Hennessy cognac, in the Parmigiano Reggiano millstone (from 2 pers.)

SUPPLÉMENT TRUFFE NOIRE 13 /g

Fresh truffle supplement



# Douceurs

# Sweets

CALI CELEBRATION CAKE (POUR 2 PERSONNES) 32

COOKIE GÉANT, 2 BOULES DE GLACE AU CHOIX, SAUCE CARAMEL,  
SAUCE CHOCOLAT, SMARTIES, PÉPITES CARAMÉLISÉES,  
BILLES 3 CHOCOLATS, VERMICELLES ARC-EN-CIEL

Cali Celebration Cake (for 2 people)

Giant cookie, 2 scoops of ice cream of your choice, caramel topping, chocolate topping, smarties, caramelized nuts, 3 chocolate balls, rainbow sprinkles

MOELLEUX AU CHOCOLAT, BOULE DE GLACE AU CHOIX 16

(15 MIN D'ATTENTE)

Soft chocolate cake, scoop of ice cream of your choice (15 min waiting time)

LA DULCE VITA - FEUILLETÉS CARAMÉLISÉS, GANACHE CHOCOLAT GOLD, 17

FRUITS ROUGES FRAIS, BILLES MOLÉCULAIRES DE FRAMBOISE ET  
COULIS DE FRUITS ROUGES

Caramelized puff pastries, gold chocolate ganache, fresh red fruits, molecular raspberry beads and red fruits coulis

CAFÉ GOURMAND / 3 MIGNARDISES ET 1 BOULE À CHOIX 16

Gourmet coffee / 3 sweets and 1 scoop

ESPRESSO MARTINI GOURMAND / 3 MIGNARDISES ET 1 BOULE À CHOIX 30

Gourmet espresso martini / 3 sweets and 1 scoop

DIGESTIF GOURMAND / 3 MIGNARDISES ET 1 BOULE À CHOIX 20

Gourmet digestive / 3 sweets and 1 scoop

SUR LES ROUTES DU BÉNIN / DÉGUSTATION DE 3 RHUMS ARRANGÉS 33

On the roads of Benin / Tasting of 3 arranged rums



## *Glaces* *Ice cream*

4.5 / Boule

### CANELLE

Cinnamon

### FRAMBOISE

Raspberry

### DULCE DE LECHE

Dolce de leche

### CARAMEL BEURRE SALÉ

Salted butter caramel

### PISTACHE À L'ANCIENNE

Old-fashioned pistachio

### VANILLE

Vanilla

### MATCHA

Matcha

### BACIO DELLA VENETA

Bacio della veneta

### PANNA (FIOR DI LATTE)

Panna (fior di latte)

### LATTE MACCHIATO

Latte macchiato

## *Sorbets* *Sorbets*

4.5 / Boule

### CHOCOLAT

Chocolate

### ABRICOT DU VALAIS

Apricot from Valais

### POIRE

Pear

### CITRON BASILIC

Lemon basil

### MANGUE

Mango

### FRUITS DE LA PASSION

Passiofruits

# *Nos partenaires et artisans*

# *Our partners and artisans*

**POMMES-DE-TERRÉ**  
Fritche Sàrl

**GLAÇES ET SORBETS**  
L'Artisan glacier

**POISSONS FRAIS**  
Novameditpesca Sàrl

**LÉGUMES**  
Roduit SA

**PÂTES ET FROMAGES**  
Padula

**PAINS**  
Le pain des Frouzes

**VIANDES**  
Viandes Riviera Lipka Frères SA

## *Provenances*

## *Origins*

**BOEUF**  
Suisse

**PORC**  
Suisse

**VOLAILLE**  
Union européenne

**THON**  
Indonésie

**NOIX DE SAINT-JACQUES**  
États-Unis

**DAURADE**  
Grèce

